

The gastronomy of the Duquesa invites us to enjoy Catalan and Mediterranean cuisine with quality local products, spectacular flavours and accompanied by the best wines of Catalonia.

La gastronomie de la Duquesa nous invite à déguster une cuisine catalane et méditerranéenne avec des produits locaux de qualité, des saveurs spectaculaires et accompagnée des meilleurs vins de Catalogne.

Iberian ham croquettes (1, 2, 3, 9) Croquettes de jambon ibérique	3,00€
Gilda 2.0 (5, 8, 11) Gilda 2.0	10,00€
Spicy bravas with citrus and sweet chilli mayonnaise (3, 14) Bravas épicés avec aïoli à l'ail rôti et piment	9,00€
Fried squid with citrus and sweet chilli mayonnaise (1, 3, 6) Calamars frits avec mayonnaise aux agrumes et au piment doux	15,00€
Iberian cured ham Jambon ibérique	29,00€
Catalan cheese board with garnishes (1, 2, 9, 14) Plateau de fromages catalans avec garnitures	17,00€
Montserrat bread with tomato (1) Pain de Montserrat à la tomate	3,50€
Anchovies from l'Escala with smoked butter and Carasau bread (1, 2, 5) Anchois de l'Escala avec beurre fumé et pain de Carasau	16,00€
Potato salad with tuna tataki and pickles (1, 2, 3, 5, 8) Salade russe avec tataki de thon et cornichons	12,00€
Burrata with pumpkin, red pesto, pine nuts, basil oil and kale (2, 9) Burrata à la courge, pesto rouge, pignons, huile de basilic et chou frisé	16,00€
Caesar salad with crispy free-range chicken, crispy bacon, (1, 2, 3, 5, 14) anchovies, Parmesan cheese and croutons Salade César avec poulet fermier croustillant, bacon croustillant, anchois, parmesan et croûtons	14,00€

Allergens / Allergènes

1.Gluten - 2.Lactose - 3.Egg/OEuf - 4.Crustacean/Crustacé - 5.Fish/Poisson - 6.Mollusc/Mollusque
7. Seafood/Fruits de mer - 8.Soy/Soja - 9.Nuts/Fruits à coque - 10.Peanuts/Cacahuètes - 11.Sesame/Sésame
12.Lupine/Lupin - 13.Celery/Céleri - 14.Sulphites/Sulfites - 15. Mushrooms/Champignons

Nikkei ceviche with tuna, avocado, sweet potato, corn (8, 13, 15) and citrus fruits	20,00€
Ceviche nikkei au thon, avocat, patate douce, maïs et agrumes	
Steak tartare, caviar, piparra peppers and caper jam (1, 3, 5)	24,00€
Steak tartare, caviar, piparra et confiture de câpres	
Red prawn and crayfish rice with saffron aioli (1, 4, 5, 6, 7)	29,00€
Riz aux crevettes rouges et langoustines avec aioli au safran	min 2 pax
Sea bass with beurre blanc sauce, roe, leeks and mini vegetables (2, 5)	23,00€
Maigre avec sauce Beurre Blanc, œufs, poireaux et mini-légumes	
Organic beef burger, lamb's lettuce, caramelised onion (1, 2, 3) and mayonnaise	17,00€
Burger de bœuf bio km0, mâche, oignons caramélisés et mayonnaise	
Beef tenderloin with mashed potatoes, herb oil, demi-glace (2, 14) and Padrón peppers	28,00€
Filet de bœuf avec purée de pommes de terre, huile aux herbes, demi-glace et piment du Padrón	
Meatballs with cuttlefish, peas and prawns (1,2,3,5,6,7)	18,00€
Boulettes de viande avec seiche, petits pois et crevettes	

DESSERTS DESSERTS

Three-cheese cheesecake, Idiazabal ice cream, red berries (1, 2, 3, 8, 9, 14) and crumble	7,00€
Cheesecake aux trois fromages, glace Idiazabal, fruits rouges et crumble	
Torrija with catalan cream foam (1, 2, 3, 9, 10)	7,00€
Torrija avec mousse de crème catalane	
Citrus in textures (1, 2, 3)	7,00€
Agrumes en textures	
Fruit in textures	7,00€
Fruits en textures	

Service supplement 1,50€/pax
Supplément de service

Allergens / Allergènes

1.Gluten - 2.Lactose - 3.Egg/OEuf - 4.Crustacean/Crustacé - 5.Fish/Poisson - 6.Mollusc/Mollusque
7. Seafood/Fruits de mer - 8.Soy/Soja - 9.Nuts/Fruits à coque - 10.Peanuts/Cacahuètes - 11.Sesame/Sésame
12.Lupine/Lupin - 13.Celery/Céleri - 14.Sulphites/Sulfites - 15. Mushrooms/Champignons